

PINOT NOIR
RIED KRAINHOLZ 2021

Ein feiner cool-climate Pinot Noir aus dem kühlen Jahr 2021, von der kalkreichen, kargen Riede Krainholz.

HERKUNFT: Ried Krainholz, Herrnbaumgarten
BODEN: Kalkreicher Sedimentboden
ERNT: End of September 2021
VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Maischegärung (7 Tage), biologischer Säureabbau, 6 Monate in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut
ANALYSE: Alk.: 13,50 Vol%; Restzucker: 1,0 g/l (trocken); Säure: 5,5 g/l
BESCHREIBUNG: Duft nach reifen roten Waldbeeren, am Gaumen mineralische Nuancen, elegant mit guter Säurestruktur, fein balanciert, lang. Ungeschönt und unfiltriert, deshalb bitte dekantieren.
SPEISEEMPFEHLUNG: kräftige Speisen, Schweinshaxe (Stelze), Gansl, gefüllte Kalbsbrust, Stew
VERSCHLUSS: Schraubverschluss
TRINKTEMPERATUR: ca. 18°C
OPTIMALE TRINKREIFE: 2-8 Jahre nach der Ernte

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

PINOT NOIR
RIED KRAINHOLZ 2021

A delicate cool climate Pinot Nior from the cool year 2021, that comes from a chalky, barren vineyard Krainholz.

ORIGIN: Ried Krainholz, Herrnbaumgarten
SOIL: Calcerous sediment soil
HARVEST: End of September 2018
GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Fermentation on the skin (7 days), malolactic fermentation, vinification in used oak barrels, bottled after 6 months.
ANALYSIS: Alc.: 13.50 % ABV; residual sugar: 1.0 g/l (dry); acidity: 5.5 g/l
DESCRIPTION: Ripe wild berries on the nose, mineral nuances on the palate, elegant with good acid structure, finely balanced. Long finish. Unfined and unfiltered, please decant.
FOOD PAIRING: hearty dishes, knuckle of pork (Stelze), goose, stuffed veal breast, stew
CLOSURE: Screw cap
DRINKING TEMPERATURE: 18°C
BEST AGE TO OPEN: 2-8 years after harvest

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN